

Protocolo en la mesa

Javier García Lomillo



This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



Concepto de protocolo

- Protocolo es un término que se deriva de dos palabras griegas: protos, que quiere decir "lo que va antes de...", "lo que precede a...", "lo que se hace o se coloca primero", "lo primero"; y de kollos que indica la acción de "adherir dos o más cosas con cola de carpintero", "engomar", "encolar", "pegar", etcétera.
- RAE: "Regla ceremonial diplomática o palatina establecida por decreto o por costumbre."

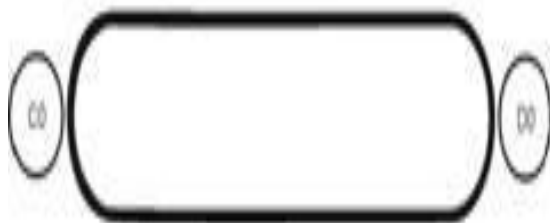
Protocolo en la mesa

- Disposición de invitados
- Mantelería
- Platos
- Cubiertos
- Copas
- Pan
- Servilletas
- Servicios
- Cómo comer

Disposición de invitados

- **El anfitrión es quien preside el acto**, la presidencia queda reservada para él. El anfitrión puede ceder su puesto a un invitado de honor si lo considera oportuno, aunque no tiene obligación.
- A la derecha del anfitrión se coloca el invitado principal o de honor
- En una mesa **se intercalan hombres y mujeres**, para que las conversaciones que puedan crearse sean del gusto de todos.
- **Nunca sentaremos a un matrimonio junto**

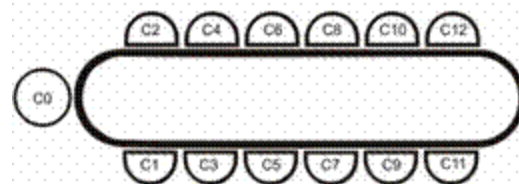
Estilo inglés:



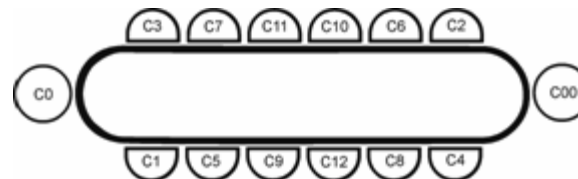
Estilo francés:



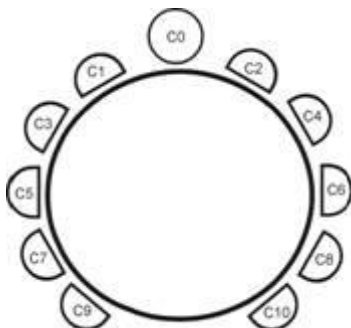
Mesa imperial con una sola cabecera “a la inglesa”:



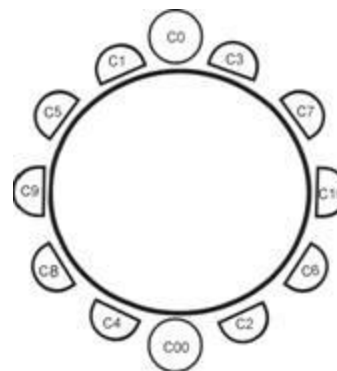
Mesa imperial con doble cabecera “a la inglesa”:



Mesa redonda con una sola cabecera



Mesa redonda con doble cabecera:

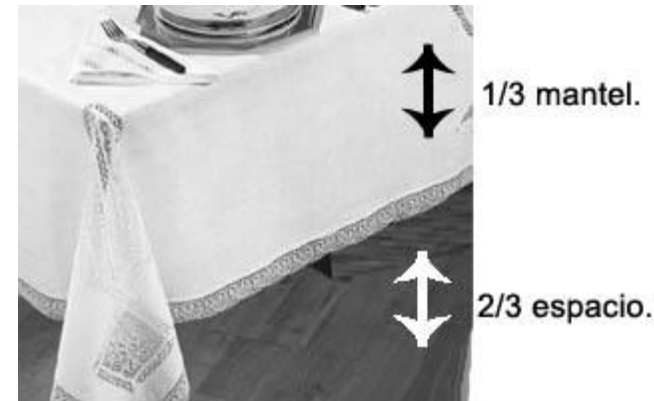


Disposición de invitados

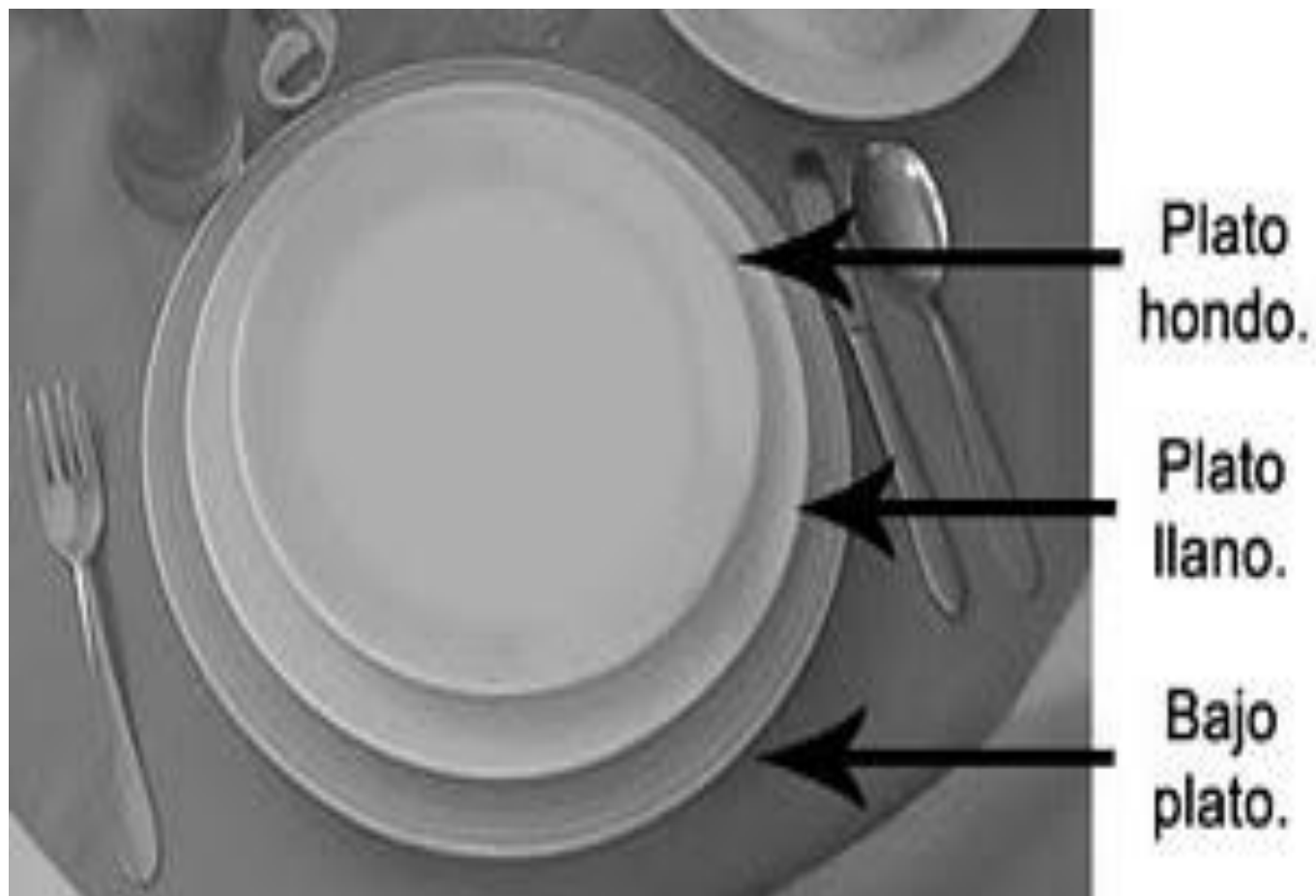
- **El anfitrión es quien preside el acto**, la presidencia queda reservada para él. El anfitrión puede ceder su puesto a un invitado de honor si lo considera oportuno, aunque no tiene obligación.
- En una mesa **se intercalan hombres y mujeres**, para que las conversaciones que puedan crearse sean del gusto de todos.
- **Nunca sentaremos a un matrimonio junto**

Mantelería

- Vestido principal de la mesa
- Recomendable usar un bajo-mantel o muletón para evitar que el mantel principal resbale. También se puede utilizar un sobremantel
- Debe cubrir por completo la mesa pero sin colgar hasta el suelo, simplemente rozando las sillas
- El color blanco es el más utilizado por su elegancia. También se utilizan colores marfil, pastel.

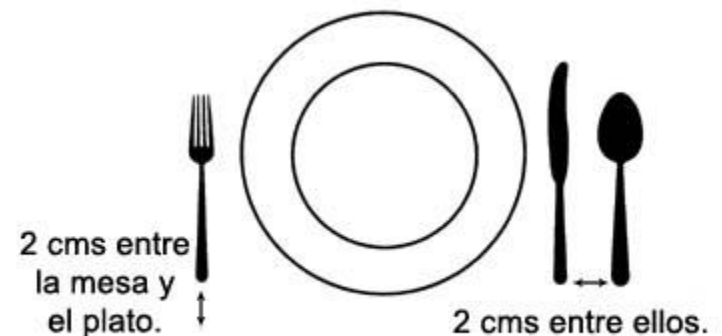


Platos



Cubiertos

- LA REGLA GENERAL es que los cubiertos se utilizan de afuera hacia adentro, de acuerdo a su colocación, es decir, los últimos en ser usados serán los que estén más cerca del plato.
- El tenedor con la concavidad hacia arriba
- El cuchillo se coloca con el filo hacia dentro
- Los de postre
- en la parte superior



Cubiertos



- 29001 Cuchillo de mesa
- 29004 Cuchillo para carne
- 29002 Cuchara de mesa
- 29003 Tenedor de mesa
- 29011 Cuchillo de postre
- 29012 Cuchara de postre
- 29013 Tenedor de postre
- 29021 Cucharita de té
- 29022 Cucharita de café
- 29023 Cucharita de helado
- 29014 Cuchillo de untar



- 39001 Cuchillo de mesa
- 39004 Cuchillo para carne
- 39002 Cuchara de mesa
- 39003 Tenedor de mesa
- 39011 Cuchillo de postre
- 39012 Cuchara de postre
- 39013 Tenedor de postre
- 39021 Cucharita de té
- 39022 Cucharita de café
- 39023 Cucharita de helado
- 39014 Cuchillo de untar



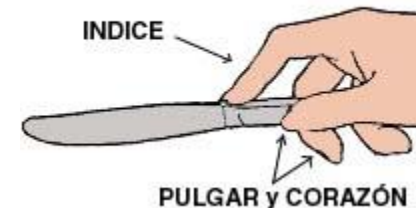
Cubiertos de pescado



Cubiertos de marisco

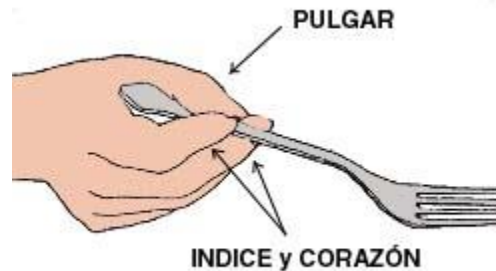
Uso del cuchillo

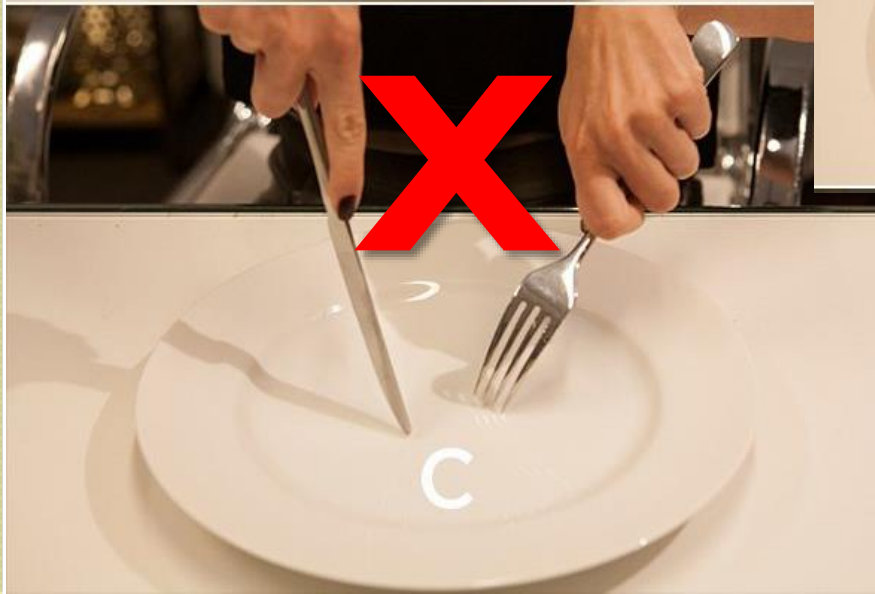
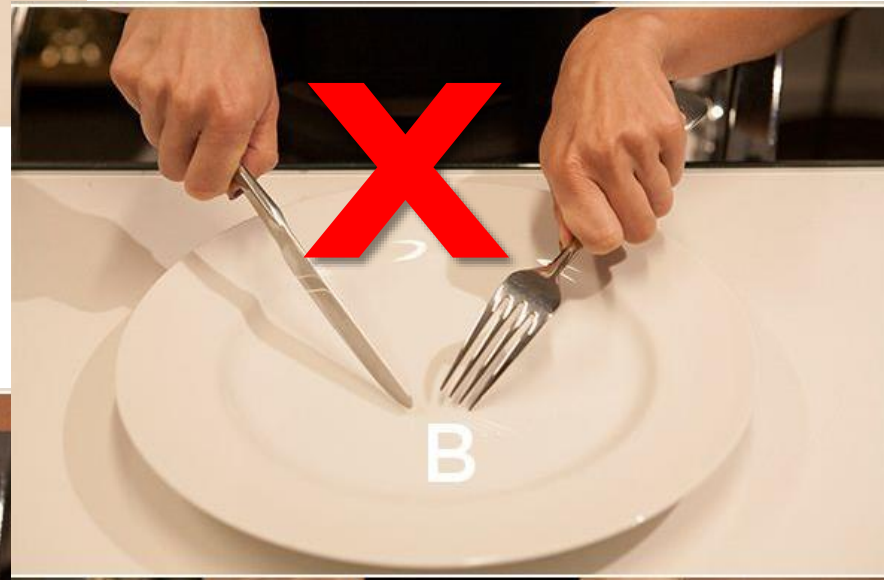
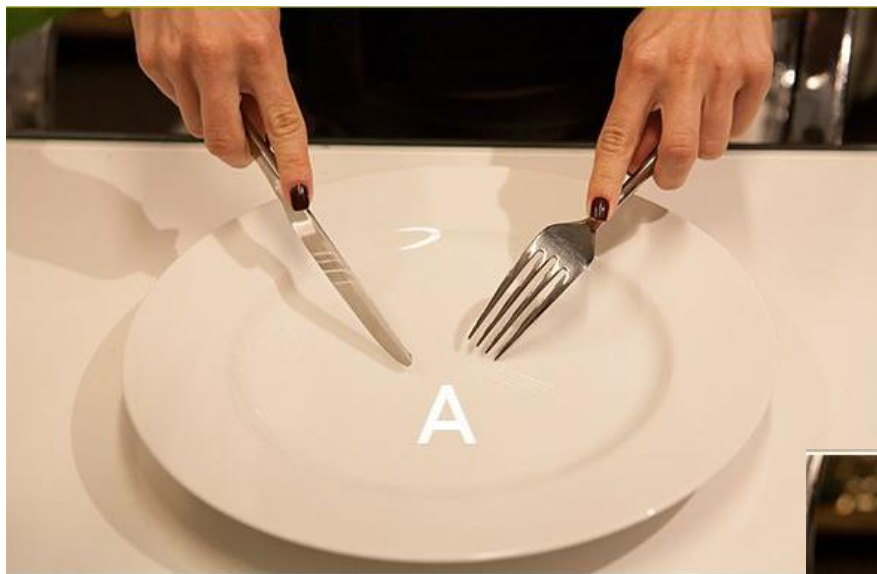
- El cuchillo se sujeta de manera que el mango quede oculto en la palma de la mano, con el filo hacia abajo; el dedo índice presiona el dorso del cuchillo, pero sin llegar a tocar la hoja; el pulgar y el dedo medio lo sostienen por los lados, mientras los dedos restantes se doblan ligeramente.
- El filo del cuchillo siempre se dirige hacia el centro del plato:
 - desde su colocación en la mesa
 - mientras se está comiendo
 - cuando descansa en el plato
 - al finalizar la comida
- El cuchillo, bajo ninguna circunstancia, se lleva a la boca.
- Para el pescado se debe utilizar exclusivamente un cuchillo especial en forma de pala, que no tiene sierra o filo cortante. Con él se separan las espinas centrales y todas las que se lleguen a encontrar.



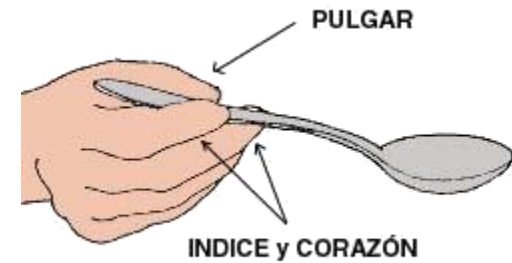
Uso del tenedor

- Se sujeta por la zona del mango más próxima al extremo con el pulgar y el índice, descansando sobre el dedo medio, que a su vez se apoya en los otros dos





Uso de la cuchara



- La cuchara se sujeta con la mano derecha, exactamente igual que el tenedor cuando se maneja solo. Debe sostenerse por el extremo del mango.
- El movimiento de la cuchara cuando se "recoge" el alimento debe ser del comensal hacia el centro de la mesa, sin llenarla demasiado para que no se escurra en el trayecto del plato a la boca.
- La cuchara se lleva horizontalmente a la boca cuando contiene consomé y ligeramente inclinada si es sopa o crema.
- Al tomar una cucharada de café o sopa, no es correcto soplar sobre ella. Debe esperarse a que se enfríe sola.
- Las cucharillas se emplean en ciertos postres para recoger el **almíbar**, aunque se haya usado previamente el tenedor. En cambio, con el café, la cucharilla sólo se emplea para remover el **azúcar** y una vez agitado el líquido se deja en el plato que trae la taza, aun cuando después haya que volver a utilizarla si se quiere agregar más azúcar. Nunca se toma una taza de café a cucharaditas.

Estilo Europeo

- El tenedor se sostiene con la mano izquierda todo el tiempo, con las púas hacia abajo. En la mano derecha se sostiene el cuchillo, con el filo hacia abajo. Además de servir para cortar la carne, éste ayuda a colocar los alimentos sobre el tenedor.

Estilo americano

- El tenedor se maneja con la mano izquierda al cortar los alimentos y el cuchillo con la derecha, pero al llevar la comida a la boca, el tenedor pasa a la mano derecha (volteando las puntas hacia arriba). Cuando se necesita cortar de nuevo, el tenedor regresa a la mano izquierda. En algunos lugares se acostumbra descansar el brazo izquierdo en el regazo mientras se maneja el tenedor con la mano derecha, pero esto no es bien visto por la mayoría.



Uso de cubierto

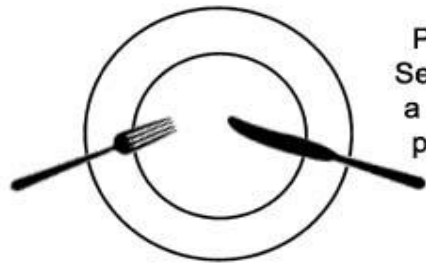
- Si se cae no limpiar con la servilleta
- No tomar alimentos de fuentes comunes con los cubiertos propios sino utilizar los de la propia fuente.

Uso de las manos

- Espárragos
- Maíz en mazorca
- Pan
- Ostras
- Patatas snacks
- Galletas
- Frutas con racimos
- Sandwiches

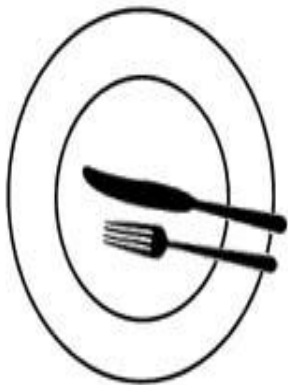


Pausa en los cubiertos



PLATO EN PAUSA.
Se dejan los cubiertos
a cada lado del plato
pero nunca vuelven
al mantel.

Una vez que hemos utilizado **un cubierto nunca vuelve al mantel ni se deposita en otro sitio que no sea el plato**. Para hacer una pausa dejaremos los cubiertos apoyados sobre el plato cada uno en su correspondiente lado



PLATO TERMINADO.
Cubiertos en paralelo
y colocados sobre
las 4,15 ó 4,20.

Si hemos terminado el plato, dejaremos los cubiertos juntos en **paralelo, sobre el plato**; el tenedor con las puntas hacia arriba, el cuchillo con el filo hacia adentro (apuntando al interior del plato) y en el caso de la cuchara, con la concavidad hacia arriba.

Copas

- Agua (es la de mayor tamaño)
- Vino tinto (la siguiente en tamaño)
- Vino blanco
- Champán (NO se brinda)



Pan

- Se coloca a la izquierda del plato principal
- No se usa cuchillo para partirlo
- Se parte con la mano, la porción que vayamos a comer.
- El cuchillo sólo se usa para untar



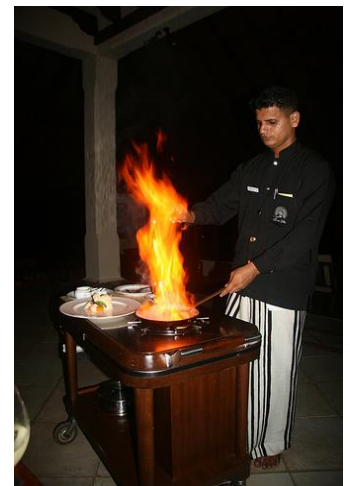
Uso de servilletas

- Si tienen algún tipo de bordado o anagrama, lo mejor es colocarlas con este bien visible.
- La servilleta se toma de la mesa, y se desdobla (sin aspavientos, como si fuera a hacer un truco de magia)
- Al comer se coloca en el regazo
- Si tenemos que levantarnos sobre la mesa



Servicios

- Servicio ruso:
 - El alimento es cocinado o completado en la mesa al lado de los comensales
 - Máxima atención y servicio elegante
 - Más tiempo, más personal y más preparado



Servicios

- Servicio ruso
- Servicio francés
- Servicio inglés



Servicio a la rusa



Servicio a la francesa



Servicio a la inglesa

Como comer

- **Carne**

Se debe cortar cada vez un pedazo, con el tenedor y el cuchillo, luego se lleva a la boca con el tenedor en la mano izquierda.

- **El Pescado**

Llevarlo a la boca con el tenedor y sólo se emplea el cuchillo para separar las espinas.

- **El pan**

Se come quitando pedazos y se lleva a la boca, nunca se lleva todo el pan a la boca. Si se desea poner mantequilla se le pone al pedazo que se llevará a la boca.

- **Las legumbres y ensaladas**

Se comen con el tenedor, nunca se deben mezclar con otro tipo de alimentos.

- **Las frutas**

Peras, melones, melocotones, entre otras, se dividen en pedazos según su tamaño y se toman con el tenedor.

Cerezas, fresas, uvas, entre otras, se llevan a la boca con la mano o con una cucharilla luego las semillas se reciben en la mano discretamente. En el caso de las uvas se puede tomar un racimo pequeño en la mano.

- 
- **Las galletas y/o pastas secas**
 - Está permitido usar las manos.
 - **El pollo, langosta, cangrejo, carnes con hueso**
 - Se permite comer con la mano cuando ya no se pueda continuar con el tenedor.
 - **El café, té o leche**
 - Se sirven caliente, en tazas, para enfriarlos no soples, ni vacíes en el platillo.